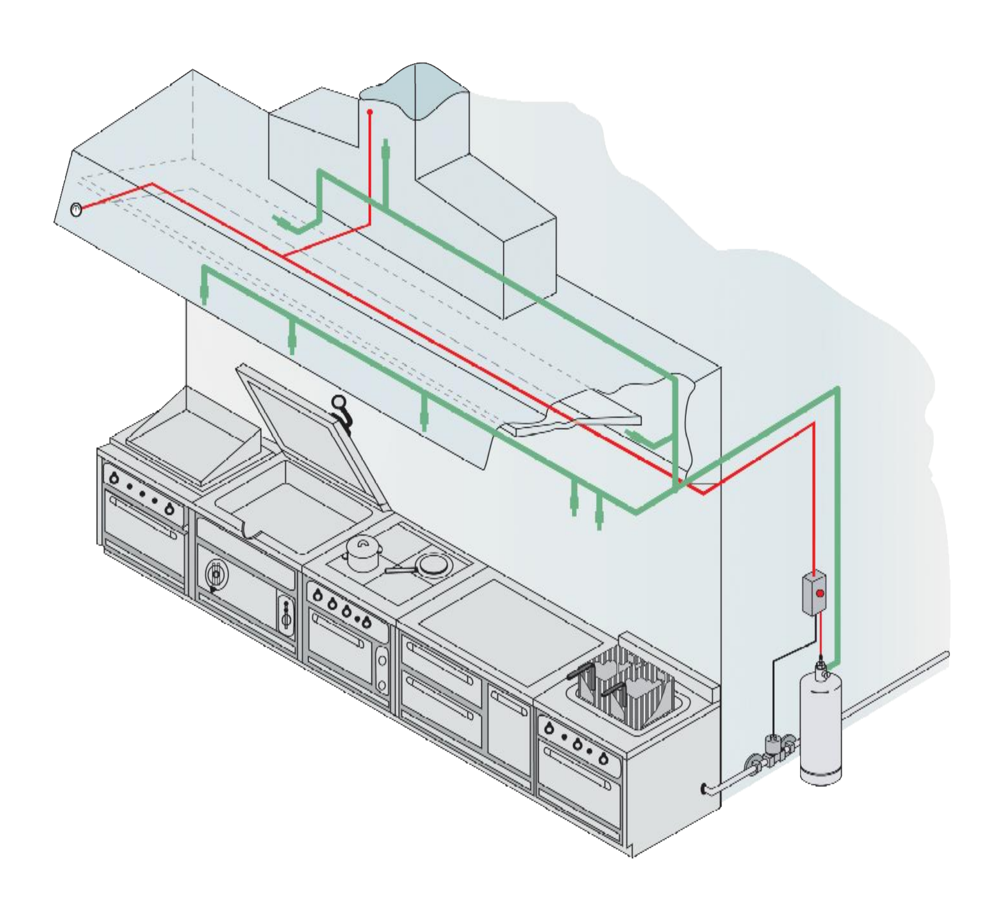




Sistema de Extinción de Incendios para la Protección de Cocinas Industriales



MANUAL DE USUARIO

Mar 2012
V1.0



INTRODUCCIÓN

Usted ha comprado un Sistema de Extinción de Incendios SAFEGUARD para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales.

Los Sistemas de Protección contra Incendios SAFEGUARD son sistemas de pre-ingeniería y cumplen con los estrictos requisitos de las normas UL-300 / NFPA 17A / NFPA 96.

Para poder obtener el máximo rendimiento del equipo, seguridad personal de la plantilla y su formación relacionada con el sistema, el usuario de este producto debe conocer el sistema muy bien. Para este propósito, este manual del usuario le ofrece la siguiente información.

- Aplicación
- Su responsabilidad en relación con la protección contra incendios
- Cómo funciona el Sistema de Extinción de Incendios SAFEGUARD para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales
- Mantenimiento del Sistema de Extinción de Incendios SAFEGUARD para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales
- Qué hacer en caso de incendio en la zona afectada.
- Especificaciones técnicas de los sistemas instalados y aviso de entrega.

Este manual de funcionamiento no proporciona información detallada sobre la instalación, funcionamiento, mantenimiento y servicio. Este manual ha sido preparado sólo para informar al usuario sobre el sistema y los pasos que deben seguirse en caso de incendio.



APLICACIÓN

Las zonas de peligro que se detallan a continuación deben ser protegidas por el Sistema de Extinción de Incendios para la Protección de equipos de Cocinas Industriales.

- CONDUCTOS DE EXTRACCIÓN metálicos, forma cilíndrica o de que dirigen el humo hacia el exterior.
- EXTRACTOR que dirige el vapor y humo cargado de grasa, que se acumula en los filtros. Este componente necesita estar bien protegido.
- EQUIPOS DE COCINA. Distintos elementos como planchas, freidoras, grill,...

El gas o la fuente de suministro eléctrico de los equipos de cocina se deben cortar automáticamente por seguridad.

SU RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN A LA PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Su Sistema de Extinción de Incendios para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales, SAFEGUARD, se ha proyectado y diseñado de acuerdo a normas, específicamente para la seguridad de las zonas con peligro de incendio.

Su sistema funcionará durante años si se realizan los mantenimientos periódicos adecuados. Sin embargo, la finalidad principal de este manual es ofrecerle información básica para así evitar que el incendio se convierta en una catástrofe.

Si tiene en cuenta las normas que se encuentran en este manual, usted podrá evitar los daños más importantes que se producen después de un incendio. Piense que el hecho de tener la cocina limpia y ordenada es algo muy importante para evitar que se inicie un incendio.

1. Limpie las acumulaciones de grasa de sus equipos de cocina.

2. Nunca utilice disolventes o productos para la limpieza combustibles. Los residuos de combustible nunca deben ser guardados en zonas peligrosas. Manténgalos en lugares seguros.

3. En sus extractores y redes de conductos use los limpiadores para eliminar la grasa aconsejados por su fabricante de equipos de cocina. Conseguirá una limpieza más eficaz.

4. Ponga en funcionamiento el sistema de ventilación durante el pre-calentado, cocina y enfriamiento de su equipo de cocina. Esto evitará que su equipo de extinción se active debido al exceso de calor en sus equipos.



5. Nunca use filtros comunes en sus sistemas de ventilación con filtros. Los vapores cargados de grasa pueden provocar acumulaciones de grasa en el extractor y conductos. Sólo debe utilizar los filtros aconsejados por el fabricante.

6. Nunca reduzca la entrada de aire del sistema de ventilación. De lo contrario, reducirá el nivel de funcionamiento de sus sistemas.

7. Nunca cambie de lugar el equipo de Sistema de Extinción de Incendios para la Protección de Equipos de Cocina Industriales SAFEGUARD (cilindro, válvulas del sistema, unidad de descarga manual, línea para la detección de incendios (FireDeTec), tuberías de descarga y boquillas).

8. En caso que necesite cambiar de lugar sus equipos de cocina o añadir cualquier tipo de aparato a sus equipos de cocina, o tenga que realizar cambios en los sistemas de ventilación, el cual está protegido por el sistema de extinción de incendios, debe contactar con una empresa instaladora de sistemas SAFEGUARD inmediatamente para volver a diseñar el sistema para los equipos de cocina existentes. Los equipos del sistema fueron probados de acuerdo con el manual detallado de su instalación. Si planifica realizar cualquier tipo de cambio en el sistema o en la zona de peligro protegida por el sistema, debe contactar inmediatamente con el diseñador del sistema.

9. No contrate otro personal que no sea su distribuidor de SAFEGUARD o servicio autorizado por SAFEGUARD para el mantenimiento, rellenado o reparación. Se deben realizar operaciones de mantenimiento en el sistema cada seis meses. El mantenimiento periódico se debe realizar para evitar fallos en el sistema.

10. Recuerde a todo el personal que siempre existe ignición potencial en la ventilación de la cocina y en los equipos de cocina.

11. Forme al personal en el funcionamiento del sistema, donde el sistema esté instalado. En caso de contratar nuevo personal, fórmelos en relación al funcionamiento del sistema. De este modo, su personal sabrá qué hacer en caso de incendio.

Tenga cuidado con el emplazamiento de su extintor de incendios portátil, debe tener fácil acceso y ocupar el lugar adecuado en sus instalaciones. Para los incendios producidos por grasa, tenga un extintor de incendios de 6 l. (clase F) eficaz para este tipo de incendios y una cubierta protectora de llamas cerca de los aparatos de cocina.



CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA LA PROTECCIÓN DE EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIALES SAFEGUARD.

El proceso:

1. Las llamas se inician en una zona peligrosa.
2. La línea de detección sensible de calor (FireDeTec) activa el sistema contra el fuego.
3. Las fuentes de energía o de combustible se deben cortar de sus aparatos de cocina automáticamente. Los sistemas SAFEGUARD ofrecen dispositivos opcionales de corte automático de energía o combustible.
4. El agente de extinción de incendios GUARDEX, el cual se guarda dentro del cilindro, descarga en los conductos, filtros, y aparatos de cocina.
5. El agente de extinción GUARDEX evita que se vuelva a encender formando una película de espuma en el mismo momento en que encuentra la grasa caliente. Esta película no debe manipularse hasta que la grasa caliente se enfríe.

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA LA PROTECCIÓN DE EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIALES SAFEGUARD.

Controles Periódicos:

Los Sistemas de Extinción de Incendios para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales SAFEGUARD son sistemas de extinción de incendios no muy complicados, de fácil uso, seguros y comprometidos con el medio ambiente. Para mantener el funcionamiento correcto de los sistemas, éstos deben ser controlados periódicamente cada seis meses por el servicio autorizado de SAFEGUARD.

En cada re-diseño de los aparatos de cocina o en cada limpieza periódica del extractor y conductos, el sistema de extinción de incendios se debe mantener como control periódico. (El control periódico se realizará con mayor frecuencia si se considera oportuno).

Después de la descarga del sistema, contacte inmediatamente con su proveedor de SAFEGUARD. El sistema necesita ser rellenado y cargado con GUARDEX según las normas de instalación y diseño.



Controles de Intervalos hechos por los usuarios:

Los controles sugeridos necesitan hacerse tal y como se muestra a continuación, además de los controles periódicos, para así asegurar una vida útil más larga y segura.

Los Sistemas de Extinción de Incendios para la Protección de Equipos de Cocina Industriales SAFEGUARD necesitan ser comprobados por una persona formada y conocedora de las normas escritas al menos una vez al mes.

Los controles de intervalos deben realizarse y éstos deben ser anotados en el registro de control el cual incluye todos los elementos a revisar mencionados en este manual del usuario.

En caso de observar cualquier situación anómala, contacte con su proveedor autorizado de SAFEGUARD inmediatamente.

1. Cada cilindor (cargado con agente extintor) se instalará en lugares donde la temperatura sea entre 0°C y 54°C. Compruebe la temperatura de la sala donde se instalará el sistema. Tenga en cuenta que la tubería de descarga, la cual está conectada al cilindro, no supere los 54°C. Las tuberías de metal pueden conducir el calor al cilindro y el agente GUARDEX que se halla en el cilindro podría calentarse hasta alcanzar altas temperaturas.

2. Asegúrese que la unidad de descarga manual está montada de modo que sea fácil acceder para que se pueda alcanzar en caso de incendio. Puesto que no habrán comprobaciones manuales durante los controles de intervalos, asegúrese que el perno de seguridad se encuentra en el equipo y que los cierres herméticos de seguridad no estén rotos.

3. Asegúrese que el interruptor abrir/cerrar se encuentre en posición Abierto en la válvula del cilindro (en la válvula cilindro cartucho donde se usa un sistema de cartuchos exterior) y que el sistema se encuentra en reposo.

4. Compruebe los indicadores de presión, los cuales muestran con frecuencia la posición de reposo y estado para funcionar de los sistemas. Controle la presión operativa de los sistemas de los indicadores de presión montados en la válvula del cilindro de los agentes (en sistemas de presión permanente) y montados al final de la línea de detección (FireDeTec).

5. Compruebe con frecuencia las conexiones de la línea de detección de incendios (FireDeTec)

6. Nunca use materiales disolventes y corrosivos para la limpieza de la línea de detección de incendios (FireDeTec) y de los equipos del sistema.



7. Asegúrese que no existe corrosión (oxidación) en los componentes de su equipo. Las soluciones de limpieza altas en contenido alcalino pueden provocar corrosión.

8. La línea de detección de incendios (FireDeTec) se debe remplazar al menos una vez cada **cinco años**. Las líneas de detección de incendios defectuosas y las conexiones estropeadas pueden provocar una descarga errónea del sistema o no funcionar en caso de incendio.

9. La línea de detección de incendios (FireDeTec) y sus conexiones pueden provocar una descarga errónea durante la limpieza al filtrarse la presión. En los sistemas de presión permanente SAFEGUARD, desactive el sistema activando/cambiando el interruptor encendido/apagado que se encuentra en la válvula del depósito de los agentes a la posición Cerrado antes de la limpieza. Registre la presión que se observa en el indicador de presión de la válvula del depósito y en el indicador de presión de la línea de detección. Después de la limpieza, compruebe que las conexiones no estén sueltas y que no se ha producido ninguna fuga de presión. Lea la presión en el indicador de presión de la válvula del depósito y en el indicador de presión final de la línea de detección. Después de esperar al menos 30 minutos, compruebe que los valores de ambos indicadores de presión sean iguales y que no existe diferencia con los valores observados antes de al limpieza. En este caso, el sistema está preparado para ser reactivado activando/cambiando el interruptor de abierto/cerrado a la posición abierto.

10. En los sistemas de cartucho exteriores, se usa un cilindro cartucho de alta presión. No hay indicadores de presión en el cilindro cartucho. Desactive el sistema activando/cambiando el interruptor encendido/apagado que se encuentra en el cilindro cartucho antes de la limpieza. Lea y registre la presión del indicador de presión al final de la línea de detección de incendios (FireDeTec). Después de la limpieza, compruebe que las conexiones no estén sueltas y que no se ha producido ninguna fuga de presión. Lea la presión en el indicador de presión al final de la línea de detección.

    Después de esperar al menos 30 minutos, compruebe que el valor indicadores de sea igual y que no existe diferencia con los valores observados antes de al limpieza. En este caso, el sistema está preparado para ser reactivado activando/cambiando el interruptor de abierto/cerrado a la posición abierto en el cilindro cartucho.

11. Si el valor del indicador de presión montado al final de la línea de detección de incendios (FireDeTec) es inferior al valor del indicador de presión del depósito para los agentes de los sistemas de presión permanentes, puede provocar que el sistema se descargue erróneamente. En tal caso, el interruptor abierto/cerrado de la válvula del cilindro se volverá a poner en la posición cerrado y debe contactar inmediatamente con su proveedor autorizado SAFEGUARD.



12. Compruebe cada 2 días que la línea de la tubería de descarga no esté suelta, no existan residuos grasos en los difusores o en los casquillos de los difusores y que no falten casquillos en los difusores. Asegúrese que cada difusor tiene el casquillo. Compruebe que los difusores no se encuentren en el punto de rotura al retirar los casquillos.

13. Compruebe que cada casquillo de protección de los difusores de metal pueda dar la vuelta al difusor con facilidad.

14. Cuando el interruptor encendido/apagado de la válvula del cilindro en sistemas de presión permanente y la válvula del cilindro cartucho en sistemas de cartucho exteriores, esté en posición Cerrado, su sistema está fuera de servicio. El sistema no se podrá activar ni automática ni manualmente.

15. Después de cada limpieza de los extractores y conductos, el sistema estará definitivamente controlado por su proveedor SAFEGUARD.

16. Haga que sus proveedores SAFEGUARD controlen sus sistemas periódicamente cada 6 meses.

17. Asegúrese que los extintores portátiles estén listos para ser utilizados y que se encuentren en un lugar de fácil acceso en caso de incendio.

QUÉ HACER EN CASO DE INCENDIO EN LA ZONA AFECTADA

Las zonas peligrosas en las cocinas son los conductos, extractores y aparatos de cocina.

En caso de incendio, evacue a todos los clientes y a la plantilla excepto el personal asignado para actuar contra el incendio.

Grite y diga claramente

“FUEGO – POR FAVOR, EVACUEN RÁPIDO Y CON CUIDADO”

1. Si el Sistema de Extinción de Incendios para la Protección de Equipos de Cocinas Industriales no se activa automáticamente, active el sistema manualmente tal y como se describe en los siguientes pasos.

- Retire el precinto de seguridad, tire del perno de seguridad y apriete con fuerza para activar manualmente el botón que se encuentra en el dispositivo de activación manual.
- Si usted ha adquirido el dispositivo de cierre automático (opcional) adecuado para la fuente de alimentación o flujo de combustible de su cocina, se cerrarán automáticamente todas las fuentes cuando se active el sistema.

2. Llame al Cuerpo de Bomberos más cercano.
3. Tenga a la plantilla asignada preparada con los extintores portátiles para los incendios producidos por grasas (clase F).

Si necesita usar el extintor portátil, siga los siguientes pasos

- Tire del perno de seguridad que se encuentra en el gatillo del extintor.
- Manténgase a una distancia mínima de 3,5 m. del fuego.
- Dirija la boquilla de la lanza hacia la parte inferior del fuego. Con una mano apriete para activar el extintor y con la otra mano descargue el agente extintor moviendo la boquilla hacia ambos lados.

¡Aviso!

No intervenga con el extintor portátil en los incendios producidos por grasas antes que el sistema extintor opere manual o automáticamente.

Antes de continuar el trabajo

1. Llame a su proveedor SAFEGUARD después de la descarga para el mantenimiento, rellenado y activación.
2. Pregunte a su proveedor SAFEGUARD el motivo de la descarga del sistema.
3. Rellene el sistema con agentes extintores GUARDEX y que se active según las normas del diseño de su sistema e instalaciones.
4. No utilice sus aparatos de cocina antes de que su proveedor SAFEGUARD vuelva a ponerlo operativo.



Procedimientos de Limpieza

Aunque no existen métodos extraordinarios para limpiar el agente extintor GUARDEX, las superficies del agente descargado se limpiarán en un plazo de 24 horas. Los agentes químicos húmedos forman una estructura de espuma que combinan con la grasa. Esta espuma se puede limpiar fácilmente con cualquier trapo o esponja. Los pasos que se describen a continuación se deben aplicar a los procesos de limpieza.

¡Aviso!

Antes de la limpieza, todos los tubos de alimentación de combustible de los aparatos de cocina se deben cerrar. Asegúrese los sistemas de ventilación y que los dispositivos eléctricos estén desconectados. Podría sufrir descargas eléctricas provocadas por la aplicación de la limpieza o descargas eléctricas ocasionadas por los contenidos conductivos del agente químico húmedo.
Todas las superficies a limpiar deben encontrarse a temperatura ambiente.

En caso de existir grasa caliente en las superficies a limpiar, no use agua. El agua podría producir vapores agresivos y/o salpicaduras.

1. El agente de extinción GUARDEX no es un material tóxico. Sin embargo, en caso de contacto con alimentos o grasa de cocina, el uso de tal alimento o grasa está prohibido y se debe tirar inmediatamente.

2. Limpie bien los depósitos de los agentes con una esponja o trapo y después tire esta esponja o trapo.

   Nota: lleve guantes de plástico durante el proceso de limpieza. Las pieles sensibles podrían resultar afectadas. Enjuáguese las manos o los ojos inmediatamente en caso de entrar en contacto con algún residuo del agente GUARDEX.

Esperar un rato antes de secar las superficies limpiadas y enjuagadas. Después conecte la fuente de alimentación de sus dispositivos eléctricos





SU PUNTO DE ASISTENCIA Y SUMINISTRO MAS PRÓXIMO

SEDE CENTRAL
C/ Julián Camarillo, 26 – 2ª Planta – 28037 Madrid – Tel: 91 754 55 11 – Fax: 91 754 50 98

FACTORÍA DE TRATAMIENTO DE GASES
Av. Alfonso Peña Boeuf, 6. Pol. Ind. Fin de Semana – 28022 Madrid – Tel: 91 754 55 11 – Fax: 91 329 58 20

DELEGACIÓN NORDESTE
C/ Rafael de Casanovas, 7 y 9.- SANT ADRIA DEL BESOS – 08930 Barcelona
Tel: 93 381 08 04 – Fax: 93 381 07 58

DELEGACIÓN LEVANTE
Avda. Mediterránea 46 – San Juan de Enova – 46669 Valencia
Tel: 628 92 70 56 – Fax: 91 754 50 98

DELEGACIÓN NOROESTE
C/ José Luis Bugallal Marchesi, 9– 15008 A Coruña – Tel: 98 114 02 42 – Fax: 98 114 24 62

DELEGACIÓN SUR
C/ Industria, 5 –Edificio Metropol 3, 3ª Planta, Mod.17. P.I.S.A.- 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla
Tel: 95 465 65 88 – Fax: 95 465 71 71

DELEGACIÓN CANARIAS
C/ Sao Paulo, 17. Pol. Ind. El Sebadal – 35008 Las Palmas de Gran Canarias – Tel: 928 24 45 80 – Fax: 928 24 65 72

www.aguilera.es   e-mail: comercial@aguilera.es